



PAOLOLEO

## VARIETALI MALVASIA

**VITIGNO:** Malvasia Bianca

**DENOMINAZIONE:** Salento IGP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Campagne salentine nelle province di Brindisi e Lecce

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Contro-spalliera a Guyot

**TERRENO:** Medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La vendemmia viene effettuata nelle prime ore del mattino affinché le temperature più miti del giorno possano preservare la freschezza e aromaticità di questo delicato vitigno

**VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta le uve vengono pigiate e con delicatezza. La fermentazione del mosto avviene a temperatura di 15°C per circa 10 giorni

**MATURAZIONE:** 4 mesi in acciaio

**VOL. %:** 12° alc.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Color giallo paglierino dai riflessi brillanti. All'olfatto suggerisce delicate percezioni tropicali che ricordano il mango e la papaya. Succose note agrumate donano un tocco brioso.

Dal sorso vivo in sapidità dimostra un gusto fresco e piacevolmente persistente

**SERVIZIO:** Si consiglia a 10-12°C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** La delicatezza e l'aromaticità della Malvasia Bianca diventano ideali in abbinamento con piatti a base di pesce e formaggi a pasta molle. Tartare di salmone e tonno rosso con cubetti di mango ed avocado sono un desiderio da non lasciarsi sfuggire.

I frutti di mare sono una golosità che i più curiosi proveranno in compagnia dei ricci di mare.



75 cl

Varietali

VINI D'ANNATA